

Offre d'emploi n°2701122

Le 15/01/2024



# Poste Agent de restauration

## CDI – Temps partiel

L'Association Eole, 4000 personnes accompagnées, 150 salariés, gestionnaire de 17 services et établissements : CHRS familles, CHU et CHRS hommes, AVA, LHSS, HU femmes et familles, ACI, Pensions de famille, Service logement, Accueil de jour... recrute **un agent de restauration H/F**

<b>Service :</b> Accueil de Jour	<b>Contrat et temps De Travail :</b> CDI 20h/semaine 1 week-end sur 2 travaillé	<b>Poste à pourvoir le :</b> 12/02/2024
-------------------------------------	---	--

### PROFIL PROFESSIONNEL / COMPETENCES ATTENDUES

- Aider à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène
- Appliquer les procédures d'entretien du plan de nettoyage et de désinfection
- Avoir une attitude d'accompagnement auprès des convives
- Connaître les gestes de première urgence
- D'anticiper et être autonome
- Capacité d'écoute et de relationnelles
- Travailler en équipe pluri-professionnelle
- Instaurer une distanciation, prise de recul.
- S'adapter et avoir la capacité d'organisation.
- Favoriser le bien-vivre ensemble (respect des cultures, religions, organisations...).

### QUALIFICATION VISEE

CAP / BEP Cuisine ou équivalent  
Expérience souhaitée en cuisine et nettoyage

### MISSIONS

- Prépare le repas du midi (entrée plat dessert) : déboitage, découpe de légumes, cuisson, réchauffe.
- Réceptionner et contrôler les stocks de produits alimentaires
- Respecter impérativement les délais de fabrication et de livraison
- Assurer la traçabilité des produits ainsi que la prise des températures des plats servis selon le PMS
- Appliquer les procédures du plan de maîtrise sanitaire
- Réaliser les plats témoins selon le PMS
- Participer à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène
- Respecter les procédures de la démarche qualité
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Assurer le nettoyage et la désinfection des lieux et matériels

### INTEGRER L'ASSOCIATION EOLE C'EST

- Bénéficier d'un parcours d'accueil et d'intégration (entretiens avec votre N+1, 2 jours d'intégration...).
- Développer vos potentialités par un plan de développement des compétences ambitieux.
- Bénéficier d'une attention particulière sur les sujets santé et sécurité au travail (Risques Psycho Sociaux, pas de carence au 1<sup>er</sup> arrêt maladie...)
- Disposer des avantages suivants : 5 semaines de congés payés auxquels s'ajoutent la récupération des jours fériés tombant un jour de repos hebdomadaire, une prime conventionnelle de 5% du montant brut annuel, une mutuelle prise en charge à 50%, la prévoyance, une aide au transport et/ou à la mobilité durable prise en charge à hauteur de 500 euros annuels, 120 euros de chèques vacances et 180 euros de cartes illicado par les œuvres sociales dès 3 mois d'ancienneté.

### REMUNERATION

Selon convention collective 51, coefficient 312 soit à partir de 1766,96€ brut mensuel pour un temps plein hors ancienneté et prime décentralisée (5% du salaire brut annuel).

### CANDIDATURE

26/01/2024 au plus tard

### Lettre de motivation et CV adressé à

Monsieur PARMENTIER Denis - Directeur du  
Pôle Inclusion Sociale  
E Mail : eole.recrutement@eole-asso.fr

### Préciser le poste :

Agent de restauration ADJ